2021 // NYÁR

ízvilág

Készüljön velünk a grillezésre!

Merítsen ihletet nagyszerű receptjeinkből és hangolódjon rá Ön is az év legforróbb időszakára!

Kedves Vásárlóink!

A természet ébredésével, a nyár közeledtével egyre inkább érezni szeretnénk a napsütést és a jó időt. A meleg idő és a naplementék lágy szellője garantáltan meghozza a parázson készülő ételek illatát és hangulatát. Ez pedig nem jelent mást, mint hogy kezdetét vette a grillszezon.

Velünk garantált a sikerélmény, legyen Ön kezdő vagy profi. Készítsen mennyei lakomát családjának, vendégeinek, és ne feledkezzen meg a desszertről sem! Ha Ön éppen speciális étrendet követ, vegetáriánus vagy éppen az ételek és ízek szerelmese, akkor se feledje, az ALDI-ban mindenhez talál kiváló minőségű alapanyagot!

A következő oldalakon finomabbnál finomabb receptekből válogathat, a család legnagyobb örömére.

Megmutatjuk Önnek, hogy mi az igazán finom grillezett lazac titka, és hogyan készítheti el a legjobb szaftos mojito-csirkecombot.

Kíváncsi arra, hogy mi teszi tökéletessé az áfonyás sajttortát? Gondolta volna, hogy egy maci pizzával a család legkisebb tagjait is boldoggá teheti?

Az együtt elkészített ételek sikere, a közös élmények emléke a legborongósabb őszi-téli napokon is felidézi a nyár ízét.

Jó időt, finom falatokat és kellemes nyarat kívánunk!

Az Ön ALDI csapata

05
BARBECUE-S GARNÉLANYÁRS

15
EPER-PILLE-CUKOR NYÁRS

20
MACI PIZZA

TARTALOM

04 Tuti receptek a grillre!

11 Felejthetetlen frissítők

12 A nyár édes ízei

16 Nyári grillezés Street Kitchen módra

18 Ananász 3x

20 Alkossunk közösen!

22 Fogások 4 főre 2 000 Ft alatt

22
HIDEG PARADICSOMLEVES

Bár a kiadványban szereplő adatokat gondosan ellenőriztük, esetleges helyesírási, jelölési, számítási, szerkesztési vagy nyomtatási hiba, ill. nyilvánvaló tévedés miatt nem áll módunkban felelősséget vállalni. A jelen kiadványban hirdetett termékeink mellett megjelenő fotók illusztrációk, az illusztrációk elkészítési, ill. tálalási javaslatként szolgálnak.

IMPRESSZUM:
A reklámkiadvány felelős kiadója az ALDI Magyarország Élelmiszer Bt.,
2051 Biatorbágy, Mészárosok útja 2.

A kiadásért felelős személy Bernhard Haider ügyvezető igazgató,
a szerkesztésért felelős személy Stotz Erhard marketing- és kommunikációs vezető.

Tuti receptek a grillre!

Hasselback burgonya

grillezve, házi peperonatával

HOZZÁVALÓK:

A burgonyához:
4 darab közepes méretű burgonya,
2 gerezd fokhagyma,
50 ml CUCINA NOBILE olívaolaj,
2 ág rozmaring,
1 ek. LE GUSTO tengeri só

VEGÁN RECEPT

A peperonatához:
egy-egy piros, sárga és zöld paprika,
2 fej vöröshagyma, 500 g paradicsom,
2 gerezd fokhagyma, 1 ek. HAPPY HARVEST kristálycukor, 1/2 tk. LE GUSTO chilli pehely,
2 ek. LOMEE ételecet, 2 ág kakukkfű

CUCINA NOBILE olívaolaj a sütéshez,
LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

1. A burgonyát meghámozzuk, majd beirdaljuk (2–3 milliméterenként), ügyelve, hogy ne vágjuk át teljesen.

2. A marinádhoz összekeverjük az átnyomott fokhagymát, az olívaolajat, a frissen tépett rozmaringot és a sót.

3. A marinádással megkent burgonyákat egy grilltálcára helyezzük, majd nagyjából 1 órán keresztül grillezzük.

4. A paradicsomot felnyolcadoljuk, a paprikát és a vöröshagymát csíkokra, a fokhagymát pedig durvább darabokra vágjuk.

5. Egy fedeles serpenyőben felhevítünk egy kis olívaolajat. Hozzáadjuk a feldarabolt zöldségeket és a többi hozzávalót. Sózzuk, borsozzuk, majd fedő alatt közepes lángon kb. negyed óra alatt készre pároljuk.

6. A peperonátát egy tányérra tesszük és a ropogósra grillezett burgonyákkal tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 20 perc
(előkészítés: 20 perc, grillezés és főzés: 1 óra)

közepes **4 fő részére**

Barbecue-s garnélanyárs

citromos aioli mártással

HOZZÁVALÓK:

A nyárshoz:
2 csomag fagyasztott GOLDEN SEAFOOD garnélarák,
1 fej lilahagyma,
½ csokor friss petrezselyem,
6 ek. BBQ ínyenc barbecue szósz,
1 tk. LE GUSTO chili pehely

A citromos aioli mártáshoz:
2 gerezd fokhagyma,
2 ek. CUCINA NOBILE olívaolaj,
100 g LOMEE majonéz,
50 g MILFINA natúr joghurt,
½ citrom,
LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

1. A felolvasztott garnélarákot lecsepegtetjük. A hagymát megpucoljuk, cikkekre vágjuk. Az apróra vágott friss petrezselymet összekeverjük a barbecue szósszal és két evőkanál vízzel. A garnélát és a lilahagymát felváltva felhúzzuk a nyársra.

2. Az aioli mártáshoz szétnyomkodjuk a fokhagymát, majd olívaolajon egy serpenyőben megsütjük. Ezután hagyjuk teljesen kihűlni. A citromhéjat lereszeljük, a maradék citromot pedig kifacsarjuk.

3. A majonézt összekeverjük a natúr joghurttal, ízesítjük sóval és borssal, majd hozzákeverjük a sült fokhagymát és a citromlevet.

4. A garnélanyársokat sóval és borssal fűszerezzük, majd a grillre helyezzük, és oldalanként 4-5 percig sütjük. Ezután bekenjük a már korábban elkészített barbecue-s petrezselymes páccal, majd megszórjuk chili pehellyel és reszelt citromhéjjal.

Elkészítési idő: kb. 40 perc
(előkészítés: 30 perc, grillezés: 10 perc)

könnyű **10 darab nyárshoz**

Gyümölcsös currys pulykamell

ananász-ketchuppal

HOZZÁVALÓK:

A pulykamellhez:
4 szelet HÚSMESTER pulykamellfilé (kb. 450 g),
2 ek. LE GUSTO curry,
2 ek. PURE FRUITS 100 %-os ananászlé,
½ csokor friss petrezselyemzöld és egy kevés a díszítéshez

Az ananász-ketchuphoz:
1 darab ananász (10 szelet),
2 fej lilahagyma,
1 kg paradicsom,
½ tk. LE GUSTO chili pehely,
60 ml LOMEE ételecet,
60 g HAPPY HARVEST kristálycukor,
1 tk. LE GUSTO tengeri só,
1 tk. LE GUSTO őrölt fekete bors

CUCINA NOBILE olívaolaj a sütéshez és grillezéshez

ELKÉSZÍTÉS:

1. 3 ananászszeletet elfelezünk és félreteszünk a díszítéshez. A maradék ananászt nagyobb darabokra vágjuk. A hagymát felaprítjuk, a paradicsomot negyedekre vágjuk.

2. A hagymát a chili pehellyel olajon megpirítjuk. Hozzáadjuk az ecetet és a cukrot, felforraljuk, majd hozzáadjuk a többi hozzávalót az ananász-ketchuphoz. Alacsony hőmérsékleten kb. 45 percig főzzük, néha megkeverjük, ezután összeturmixoljuk és a ketchupot egy szűrőn átpasszírozzuk.

3. A ketchupot az edényben kb. 15 percig állandó kevergetéssel sűrűre főzzük, majd azonnal steril befőttesüvegekbe töltjük, lezárjuk, majd hagyjuk szobahőmérsékleten 4 órán át hűlni.

4. A pulykaszeleteket sózzuk és borsozzuk, kevés olajjal bekenjük. Összekeverjük a curryt 2 evőkanál ananászlével és a finomra vágott petrezselyemzölddel. A hússzeleteket bekenjük ezzel a páccal, majd mindkét oldalukon megsütjük.

5. Az elkészült húsokat egy tálra helyezzük, felezett ananászszeletekkel és petrezselyemlevelekkel díszítjük. Mellé kínáljuk az ananász-ketchupot.

Elkészítési idő: kb. 5 óra 30 perc
(előkészítés: 30 perc, főzés és hűtés: 5 óra)

közepes **4 fő részére**

Szaftos mojito-csirkecomb

rizssalátával

HOZZÁVALÓK:

A csirkecombhoz:
2 darab lime,
50 ml BELLASAN napraforgó-étolaj,
30 g HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor,
½ csokor friss menta és egy kevés a díszítéshez,
12 darab HÚSMESTER csirke alsócomb

A rizssalátához:
200 g HAPPY HARVEST hosszúszemű előgőzölt rizs,
30 ml LOMEE ételecet,
50 ml CUCINA NOBILE olívaolaj,
50 g BELLA mazsola,
½ kígyóuborka,
2 darab paradicsom,
1 darab szeletekre vágott lime

ELKÉSZÍTÉS:

1. A lime-ok levét kifacsarjuk és alaposan elkeverjük az olajjal, cukorral és a nagyobb darabokra tépett mentával. A marináddal bepácoljuk a csirkecombokat és legalább 8 órára a hűtőszekrénybe tesszük.

2. A rizst megfőzzük a csomagoláson lévő utasítás szerint és hagyjuk egy kicsit kihűlni. Az ecetet, az olajat és a mazsolát összekeverjük, majd a langyos rizshez adjuk. A salátát fűszerezzük sóval és borssal. A rizst hagyjuk teljesen kihűlni. Az uborkát és a paradicsomot apróra vágjuk, és a rizshez keverjük.

3. A bepácolt csirkecombokat sóval és borssal fűszerezzük, majd egy olajjal bekent grilltálcán a grillre tesszük, grillezés közben többször megfordítjuk.

4. A rizssalátát egy tányérra tesszük, és mellé helyezzük a grillezett csirkecombokat. Végül friss mentával és lime-szeletekkel díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 9 óra 40 perc
(előkészítés: 40 perc, pihentetés: 8 óra, grillezés: 1 óra)

könnyű **4 fő részére**

Grillezett lazac

salátával és chilis bogyós gyümölcs chutneyval

HOZZÁVALÓK:

A lazachoz:
2 szelet ALMARE SEAFOOD norvég lazacfilé,
2 ek. CUCINA NOBILE olívaolaj, 1 darab BIO citrom

A salátaöntethez:
1 csokor metélőhagyma,
1 ek. GRANDESSA akácméz, 1 tk. LOMEE mustár, 2 ek. MILFINA natúr joghurt,
2 ek. LOMEE ételecet,
2 ek. BELLASAN napraforgó-étolaj

A chutneyhoz:
2 fej lilahagyma,
200 g HAPPY HARVEST kristálycukor,
100 ml LOMEE ételecet,
400 g áfonya,
1 tk. LE GUSTO chili pehely

125 g madársaláta,
LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:

1. A chutneyhoz a hagymát kockára vágjuk, egy edényben a cukorral és az ecettel felfőzzük. A gyümölcsöt és a chilit hozzáadjuk, 5 percig főzzük, és azonnal sterilizált befőttesüvegekbe töltjük. A chutneyt hagyjuk teljesen kihűlni.

2. A salátaöntethez apróra vágjuk a metélőhagymát, és összekeverjük a további hozzávalókkal, kevés sóval és borssal.

3. A lazacot elfelezzük, sóval és borssal fűszerezzük, és bekenjük mindenhol olívaolajjal. Forró grillen, nagyjából 2 percig grillezzük a lazac mindkét oldalát.

4. Összekeverjük a salátát az öntettel, és egy nagy tálra tesszük. A lazacot és egy kevés chutneyt a salátára helyezünk, végül egy kevés citromhéjat reszelünk rá.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 50 perc
(előkészítés: 20 perc, főzés és grillezés: 2 óra 30 perc)

közepes **4 fő részére**

Tipp

A chutneyt lezárt üvegben, sötét és hűvös helyen, akár egy évig is eltarthatjuk!

Tipp

Vegán ételhez a fetasajt helyett használjon lepirított tofukockákat!

Grillezett avokádó

feta sajttal és balzsamecetes paradicsommal

HOZZÁVALÓK:

2 ek. HAPPY HARVEST napraforgómag, 200 g koktélparadicsom, 170 g LYTTOS/ENJOY FREE fűszeres laktózmentes görög feta sajt, 4 ág fűszernövény grillezéshez (pl. rozmaring, bazsalikom), 2 ek. CASTELLO modenai balzsamecet, 4 ek. CUCINA NOBILE olívaolaj, 4 darab avokádó, LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, HAPPY HARVEST kristálycukor

ELKÉSZÍTÉS:

1. A napraforgómagokat egy serpenyőben közepes hőfokon enyhén megpirítjuk.

2. A koktélparadicsomot a méretétől függően elfelezzük vagy negyedeljük, a feta sajtot kockákra vágjuk. A fűszernövények leveleit leszedjük, felaprítjuk nagyon finomra, a hozzávalókkal összekeverjük, majd hozzáadjuk az olívaolajat és balzsamecetet. Sóval, borssal, szükség esetén cukorral ízesítjük.

3. Az avokádókat elfelezzük, a magjukat kivesszük. A vágott felületükkel lefelé a grillre helyezzük és forró parázs felett 3–5 percig grillezzük.

4. Az avokádókat levesszük a grillről, és megtöltjük a paradicsomos feta salátával. Megszórjuk pirított napraforgómaggal, és azonnal tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 25 perc
(előkészítés: 15 perc, grillezés: 10 perc)

könnyű **4 fő részére**

Sörös omlós sertéssült

tzatzikivel

HOZZÁVALÓK:

50 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 25 g LE GUSTO tengeri só, 4 ág rozmaring, 1 ek. LE GUSTO oregánó, kb. 1,5 kg HÚSMESTER szeletelt sertéstarja, 500 ml BERGKÖNIG prémium világos sör és még egy kevés sör a sütés közbeni locsolgatáshoz, 500 ml PURE FRUITS 100%-os almalé, 8 darab AMERICAN hamburgerzsemle, 100 g BBQ ínyenc barbecue szósz

A tzatzikihez:

2 darab uborka, 4 gerezd fokhagyma, 250 g MILFINA görög joghurt, LE GUSTO tengeri só

ELKÉSZÍTÉS:

1. A cukrot, a sót, a rozmaringleveleket és az oregánót összekeverjük a fűszerkeverékhez és a tarját ezzel alaposan bedörzsöljük. A tarját fóliába csomagoljuk, majd 24 órára a hűtőszekrénybe tesszük.

2. A tarját másnap 1 órával az elkészítés előtt kivesszük a hűtőszekrényből. A sört és az almalevet összekeverjük, és egy nagy tűzálló tálba öntjük. Beletesszük a tarját, és a grillen alacsony hőmérsékleten grillezzük. A grillben a hőmérséklet kb. 130 °C legyen.

3. A tarját gyakran megfordítjuk, a sörrel locsolgatjuk. Ha a folyadék elpárologna, akkor öntünk még hozzá sört. Körülbelül 6 óra elteltével (maghőmérséklet kb. 90 °C) a sültet kivesszük, és egy hőtartó dobozban legalább 1 órán át pihentetjük.

4. A tzatzikihez az uborkát lereszeljük, összekeverjük 1 evőkanál sóval, 30 percig pihentetjük, azután jól kinyomkodjuk. A fokhagymát fokhagymaprésen átnyomjuk, elkeverjük a joghurttal és az uborkával.

5. A húst két villával széttépkedjük, és elkeverjük a kisült szafttal. A zsemléket felvágjuk, egy kis időre a grillre tesszük, megkenjük a barbecue szósszal, majd rátesszük a húst és a tzatzikit.

Elkészítési idő: kb. 1 nap 8 óra 30 perc
(előkészítés: 30 perc, pácolás: 1 nap, grillezés: 6 óra, pihentetés: 2 óra)

közepes **8 fő részére**

Típp

Természetesen grill kínálatunk kolbászaival is ízleni fog!

Grillezett hotdog

HOZZÁVALÓK:

4 ek. HAPPY HARVEST tökmag, 2 darab nagyobb NATURE'S GOLD Cornichons savanyú uborka, 2 fej vöröshagyma, 5 darab retek, 12 darab sajtos koktél frankfurti virsli, 3 darab AZON MELEGÉBEN sokmagvas bagett, 2 ek. LOMEE dijoni mustár, 2 ek. LE GUSTO csemege torma, néhány salátalevél, LE GUSTO tengeri só és őrölt feketebors, CUCINA NOBILE olívaolaj a sütéshez

ELKÉSZÍTÉS:

1. A tökmagot elkeverjük 1 evőkanál olajjal, egy kevés sóval, és közepes hőmérsékleten megpirítjuk. Ezt követően hagyjuk kihűlni, majd felaprítjuk.

2. A savanyú uborkát karikára, a hagymát csíkokra, a retket kockákra vágjuk. A hagymát egy serpenyőben kevés olajon megpirítjuk, sóval és borssal fűszerezzük.

3. A sajtos koktél frankfurti virslit a grillen 10 percig grilltálcán vagy ízlés szerint közvetlenül a grillen rövidebb ideig grillezzük.

4. A bagettet hosszában kétharmadáig felvágjuk, és megkenjük mustárral. Megtöltjük salátával, savanyú uborkával, beletesszük a sajtos koktél frankfurti virslit, tormával megkenjük, végül megszórjuk hagymával és tökmaggal.

Elkészítési idő: kb. 25 perc
(előkészítés: 15 perc, grillezés: 10 perc)

könnyű **6 fő részére**

Felejthetetlen frissítők

Szénsavas

Áfonyás kókusz shake

HOZZÁVALÓK:

A jégkockához:
12 rozmaringlevél

A szénsavas shake-hez:
125 g áfonya, 2 ág rozmaring, 100 ml ASIA kókusztej, 100 g MILFINA joghurt, 2 doboz Flying Power energiaital (ízlés szerint), 200 ml AQUITAS szénsavas ásványvíz

A díszítéshez:
4 ág rozmaring, reszelt citromhéj, néhány szem áfonya

ELKÉSZÍTÉS:

1. A jégkockához leszedjük a rozmaringleveleket, egy jégkockatartóba tesszük, feltöltjük vízzel, és legalább 4 órára a fagyasztóba helyezzük.

2. Egy botmixer segítségével összeturmixoljuk az áfonyát a rozmaringágakról leszedett levelekkel, a kókusztejjel és a joghurttal. A levet átszűrjük egy sűrű szövésű szűrőn.

3. Minden pohárba 3 jégkockát teszünk, és feltöltjük az áfonyalével. Hozzáöntjük a Flying Power italt és az ásványvizet.

4. Végül citromhéjjal, áfonyaszemekkel és rozmaringággal díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 4 óra 15 perc
(előkészítés: 15 perc, pihentetés: 4 óra)

könnyű **4 fő részére**

Pezsgő

Őszibarack-bazsalikom bólé

HOZZÁVALÓK:

2 darab őszibarack,
250 ml barackos jegestea,
1 csokor bazsalikom, 250 g málna,
250 ml AQUITAS szénsavas ásványvíz,
250 ml Vino Frizzante száraz, olasz gyöngyözőbor

Tipp

Ha mélyhűtött málnával készítjük, akkor a bólé tovább marad hideg!

ELKÉSZÍTÉS:

1. Az őszibarackokat cikkekre vágjuk, a bazsalikomot nagyobb darabokra tépkedjük. Mindkettőt összekeverjük a jegesteával, és 2 órára a hűtőbe helyezzük.

2. A málnát, a jegestea-keveréket és a szénsavas ásványvizet összekeverjük, és egy mély tálba tesszük. Végül felöntjük a Frizzante-val, majd friss bazsalikommal díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 20 perc
(előkészítés: 20 perc, pihentetés: 2 óra)

könnyű **4 fő részére**

A nyár édes ízei

Tipp
Díszítsük a sajttortát friss mentával és lime- vagy citromhéjjal!

Áfonyás sajttorta

HOZZÁVALÓK:

A süteményalaphoz:
200 g FINEST BAKERY vajas keksz,
150 g MILFINA teavaj

A töltelékhez:
200 g áfonya,
¼ lime,
800 g MILFINA friss sajt,
150 g HAPPY HARVEST kristálycukor,
4 darab GOLDLAND tojás,
160 ml MILFINA habtejszín,
1 csomag BELLA vanília ízű pudingpor

A feltéthez:
250 g MILFINA tejföl,
30 g porcukor,
200 g áfonya

ELKÉSZÍTÉS:

1. A vajat egy edényben addig melegítjük, míg folyékony lesz. A kekszet elmorzsoljuk, és összekeverjük a vajjal. Egy sütőforma (ø 24 cm) alját kibéleljük sütőpapírral. A formát alaposan kikenjük vajjal, a forma oldalán 1-2 cm magasságig.

2. A formát rövid ideig hideg helyre tesszük. A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra (alsó-felső sütés).

3. A töltelékhez pürésítjük az áfonyát, a lime héját lereszeljük. Az áfonyapürét simára keverjük a lereszelt lime-héjjal, friss sajttal, kristálycukorral és tojással.

4. A tejszínt és a pudingport a kézi habverővel felverjük, és óvatosan a masszához keverjük. A masszát egyenletesen rákenjük az alapra.

5. A süteményt a sütőbe helyezve kb. 45 percig sütjük. A sütést követően 10 percig hagyjuk a formában kihűlni.

6. A tejfölt és a porcukrot simára keverjük, majd egyenletesen rákenjük a süteményre, tetejére pedig áfonyát szórunk. A formát még 10 percre visszatoljuk a sütőbe, és készre sütjük a sajttortát.

7. A süteményt a sütést követően hagyjuk a formában teljesen kihűlni.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 30 perc
(előkészítés: 35 perc, sütés: 55 perc)

közepes **8 szelet**

Ribizlis kevert sütemény

HOZZÁVALÓK:

A zabpelyhes morzsához:
100 g hideg MILFINA alpesi vaj,
100 g HAPPY HARVEST kristálycukor,
150 g HAPPY HARVEST finomliszt,
100 g HAPPY HARVEST zabpehely

A kevert tésztához:
5 darab GOLDLAND tojás,
250 g HAPPY HARVEST kristálycukor,
1 csipet LE GUSTO tengeri só,
150 ml MILFINA tej,
100 ml BELLASAN napraforgó-étolaj,
350 g HAPPY HARVEST finomliszt,
1 csomag BELLA sütőpor,
350 g ribizli

Egyéb hozzávalók:
porcukor a szóráshoz,
néhány mentalevél a díszítéshez,
250 ml MILFINA habtejszín

ELKÉSZÍTÉS:

1. A morzsához a vajat kis kockákra vágjuk, és gyors mozdulatokkal összegyúrjuk a többi hozzávalóval. A tésztát nagyobb darabokra morzsáljuk, és a hűtőszekrénybe tesszük. A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra (alsó-felső sütés).

2. A tojásokat a cukorral és a sóval habosra verjük. Hozzáadjuk a tejet és az olajat. A lisztet és a sütőport átszitáljuk, és kanalanként hozzákeverjük. Egy sütőlemezt kibélelünk sütőpapírral, és rátesszük a tésztát. A ribizlit leszemezzük, és elosztjuk a tetején.

3. A sütőbe helyezzük a ribizlis süteményt, és kb. 40 perc alatt aranybarnára sütjük.

4. Miután kihűlt, szeletekre vágjuk, és megszórjuk porcukorral. A süteményszeleteket mentával díszítjük. A felvert tejszínhabbal kínáljuk.

Elkészítési idő: kb. 1 óra
(előkészítés: 20 perc, sütés: 40 perc)

közepes **10 szelet**

Tipp

A ribizli helyett más gyümölcsöt is használhat!

Grillezett nektarin

mascarponés mézes töltelékkel

HOZZÁVALÓK:

4 darab nektarin,
200 g MILFINA mascarpone,
100 g MILFINA – NEW LIFESTYLE sováry krém-tehéntúró,
1 ek. GRANDESSA akácméz,
1 csomag BELLA vanillincukor,
½ BIO citrom reszelt héja és leve,
4 darab TASTE OF AMERICA omlós keksz csokoládédarabokkal,
néhány mentalevél a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS:

1. Elfelezzük a nektarinokat, és kivesszük a magjukat. A vágott felületükkel lefelé a grillre helyezzük, és a forró parázs felett 3–5 percig grillezzük. Ezt követően kissé lehűtjük.

2. Ezalatt a mascarponét összekeverjük a túróval, a mézzel, a vanillincukorral, a citrom héjával és a levével.

3. A nektarinokat megtöltjük 1–2 evőkanál mascarponés krémmel. Rámorzsoljuk a csokoládédarabos kekszet, majd mentával díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 20 perc
(előkészítés: 15 perc, grillezés: 5 perc)

könnyű **8 fő részére**

Tipp

Őszibarackkal, nektarinnal és ananásszal elkészítve is nagyon finom!

Eper-pillecukor nyárs

csokoládészósszal

HOZZÁVALÓK:

500 g eper,
½ csomag BBQ pillecukor,
8 grillnyárs,
bazsalikom a díszítéshez

A csokoládészószhoz:

100 g BELLA csokoládé sütéshez és főzéshez,
125 ml MILFINA habtejszín

ELKÉSZÍTÉS:

1. Megtisztítjuk az epret, és a pillecukorral felváltva felhúzzuk a grillnyársakra.

2. A csokoládészószhoz a csokoládét felaprítjuk, és egy kis edénybe tesszük. Felforraljuk a habtejszínt, a csokoládéra öntjük, majd addig keverjük, amíg a csokoládé teljesen feloldódik.

3. Az eper-pillecukor-nyársak mindkét oldalát 1 percig grillezzük.

4. A csokoládészósszal csíkokat húzva díszítjük, és rászórjuk ízlés szerint a bazsalikomot.

Elkészítési idő: kb. 15 perc
(előkészítés: 13 perc, grillezés: 2 perc)

könnyű **8 fő részére**

Fokhagymás-borsos grilltarja

grillezett mangósalsával és brokkolis burgonyapürével

HOZZÁVALÓK:

A tarjához:
1 ek. LE GUSTO egész feketebors, 15 gerezd fokhagyma, LE GUSTO tengeri só, 200 ml CUCINA NOBILE olívaolaj, 4 tk. LOMEE dijoni mustár, 800 g HÚSMESTER szeletelt tarja

A grillezett mangósalsához:
1 darab nagy, érett mangó, 1 tk. GRANDESSA akácméz, 3 ek. friss citromlé, LE GUSTO tengeri só, őrölt fekete bors, 2 ek. CUCINA NOBILE olívaolaj, 1 csokor friss snidling, 1 csokor friss petrezselyem

A brokkolis burgonyapüréhez:
500 g burgonya, LE GUSTO tengeri só, 1 nagy vagy 2 kis fej brokkoli, 100 g hideg MILFINA alpesi vaj, 1 mk. LE GUSTO őrölt szerecsendió, LE GUSTO őrölt fekete bors

Tálalás:
2 marék rukkola

ELKÉSZÍTÉS:

1. A tarjához a borsot lezúzzuk egy mozsárban, majd beleöntjük egy nagy tálba. Hozzáreszeljük a fokhagymát, és összekeverjük a többi hozzávalóval. Legalább 1 órát hagyjuk pácolódni a húst, de még jobb lesz, ha egy egész éjszakát pihentetjük.

2. Ezután enyhén kiolajozott grillserpenyőben vagy grillen, oldalanként 7-8 perc alatt megsütjük a húst.

3. A salsához a mangó magja körül levágjuk a gyümölcshúst, és magas hőmérsékleten megpirítjuk a héj nélküli részeket addig, amíg meg nem jelennek a grillcsíkok. Ekkor kivesszük, levágjuk a héját, és hagyjuk kihűlni.

4. Egy tálban összekeverjük a mézet, a citromlevet, a sót, a borsot, az olajat és az aprított zöldfűszereket, majd mehet bele a kis kockákra vágott mangó is.

5. A burgonyát megpucoljuk, és kis kockákra vágva, sós vízben félpuhára főzzük. Ezután hozzáadjuk a kisebb darabokra vágott brokkolit, és addig főzzük vele, amíg meg nem puhul a burgonya.

6. Leszűrjük, még melegen áttörjük, majd hozzáadjuk a vajat és a szerecsendiót, majd borsozzuk.

7. A sült húst a pürével és salsával tálaljuk, friss rukkolával díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 10 perc
(előkészítés: 20 perc, pihentetés: 1 óra, főzés: 20 perc, grillezés: 30 perc)

közepes **4 fő részére**

Nyári grillezés SK STREET KITCHEN módra

Vitális Lilla

© Puskás Martina

Grillezett padlizsánsaláta

HOZZÁVALÓK:

2 darab padlizsán, LE GUSTO tengeri só, CUCINA NOBILE olívaolaj, 50 g HAPPY HARVEST pirított kesudió, 1 csomag CUCINA NOBILE mozzarella, 100 g koktélparadicsom, 1 csokor friss bazsalikom

A dresszinghez:

2 ek. LOMEE dijoni mustár, 2 ek. frissen facsart citromlé, 6 ek. CUCINA NOBILE olívaolaj, LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 1 gerezd zúzott fokhagyma

ELKÉSZÍTÉS:

1. A padlizsán végeit levágjuk, 1 cm vastag karikákra vágjuk, és egy nagy csipet sóval besózzuk, majd hagyjuk 10 percet állni.

2. Egy papírtörlőn leitatjuk, és olajon grillserpenyőben vagy kinti grillen, magas hőmérsékleten, oldalanként 3-4 perc alatt megpirítjuk.

3. A dresszing hozzávalóit összekeverjük egy tálban, a kesudiót felaprítjuk, a mozzarellát kis darabokra tépkedjük, a koktélparadicsomokat elfelezzük.

4. Tálalásnál a tányér aljára tesszük a padlizsánszeleteket, erre jöhet a paradicsom, a mozzarella, a kesudió, végül a dresszing és a friss bazsalikom.

Elkészítési idő: kb. 30 perc
(előkészítés: 20 perc, grillezés: 10 perc)

könnyű **4 fő részére**

Grillezett ananász

kókuszos crumble-lal

HOZZÁVALÓK:

1 darab érett ananász, 1 doboz NATUR AKTIV BIO kókuszkrém, 4 ek. GRANDESSA akácméz

A crumble-hoz:

40 g HAPPY HARVEST zabpehely, 40 g BELLA kókuszreszelék, 2 ek. HAPPY HARVEST finomliszt, 1 tk. vaníliaaroma, 4 ek. HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor, 1 csipet LE GUSTO tengeri só, 90 g hideg MILFINA alpesi vaj

Tálalás:

pár darab friss mentalevél

ELKÉSZÍTÉS:

1. A morzsához összekeverjük a zabot, a kókuszreszeléket, a lisztet, a cukrot, a vaníliát és a sót, majd elmorzsoljuk a hideg vajjal, és tepsire borítjuk.

2. 180 °C-os sütőben 15 perc alatt megsütjük, félidőben megkeverjük, majd hagyjuk kihűlni.

3. Az ananász héját levágjuk, elfelezzük, körbe vágjuk a torzsáját úgy, hogy hosszúkás darabokat kapjunk. Ha nagynak találjuk, akkor felezzük. Grillen addig sütjük magas hőfokon minden oldalát, amíg meg nem jelennek a grillcsíkok.

4. A kókuszkrémet egy habverővel fellazítjuk. Tálalásnál néhány evőkanál kókuszkrémet rakunk a tányérra, erre jöhet az ananász és a méz, végül a morzsa és a mentalevelek.

Elkészítési idő: kb. 40 perc
(előkészítés: 15 perc, sütés: 15 perc, grillezés: 10 perc)

közepes **4 fő részére**

© Puskás Martina

Ananászos túrótorta

HOZZÁVALÓK:
1 darab érett ananász, 250 g FINEST BAKERY vajas keksz, 110 g MILFINA teavaj, 5 darab BELLA lapzselatin, 500 g MILFINA túró, 1 darab citrom reszelt héja, 160 g porcukor, 500 g MILFINA habtejszín

ELKÉSZÍTÉS:

1. A kekszet összemorzsoljuk, majd összekeverjük a megolvasztott vajjal. A masszát sütőpapírral bélelt tortaformában egyenletesen eloszlatjuk, és kb. 1 órán át a hűtőben pihentetjük, míg újra megdermed a vaj.

2. A zselatinlapokat kb. 10 percig jeges vízben áztatjuk, majd mikor teljesen felpuhult, kivesszük a vízből, és kinyomkodjuk belőlük a felesleges vizet.

3. A túrót áttörjük egy villa segítségével, hogy ne maradjanak benne nagyobb darabok. Hozzákeverjük a reszelt citromhéjat és a porcukrot. A tejszínt habbá verjük, és apránként hozzáadjuk a túrós alaphoz.

4. A zselatinlapokat alacsony lángon megolvasztjuk, és állandó kevergetés mellett a túrókrémhez csorgatjuk. Az elkészült masszát eloszlatjuk a kekszes alapon, és dermedésig hűtőben pihentetjük.

5. Az ananászt meghámozzuk, félbe vágjuk, és eltávolítjuk a középső fás részt, majd vékony szeletekre vágjuk. A megszilárdult formát óvatosan körbevágjuk forró vízbe mártott késsel, majd kivesszük a formából, és a tetejére ráhelyezzük a vékony ananászszeleteket.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 45 perc
(előkészítés: 30 perc, pihentetés: 2 óra, sütés: 15 perc)

közepes **12 szelet**

ÍNYCSIKLANDÓ, VÁLTOZATOS, SZÍNES

Ananász 3x

Édes-csípős

Ananász-chutney és csirkesaslik

HOZZÁVALÓK:

A chutney-hoz:
1 fej lilahagyma, 1 nagy ananász, 2 ek. friss, reszelt gyömbér, ízlés szerint chili, 1 darab citrom facsart leve, 120 ml GRANDESSA akácméz, 1 tk. LE GUSTO tengeri só, ½ tk. LE GUSTO őrölt fahéj, szegfűszeg és szerecsendió

A saslikhoz:
600 g HÚSMESTER csirkemellfilé, 3 darab kaliforniai paprika, ½ ananász, 30 ml CUCINA NOBILE olívaolaj, 20 ml ASIA szójaszósz, 2 gerezd fokhagyma, ½ citrom leve, 1 tk. LE GUSTO őrölt oregánó, 2 fej lilahagyma

ELKÉSZÍTÉS:

1. A chutney-hoz meghámozzuk, és apróra vágjuk a lilahagymát és az ananászt. Egy nagy serpenyőben először megizzasztjuk a lilahagymát, majd hozzáadjuk az ananászt. Gyakori keverés mellett közepes lángon 5 percig melegítjük.

2. Belekeverjük a többi hozzávalót, és alacsony lángon, néha kevergetve, kb. 50 percig hagyjuk gyöngyözve főni. Ha teljesen elpárolgott a leve, levesszük a lángról. Miután lehűlt, légmentesen lezárt üvegben, hűtőben tárolva 1 hétig fogyasztható.

3. A saslikhoz egy nagyobb tálban összekeverjük az olívaolajat, a szójaszószt, a zúzott fokhagymát, a citrom levét és az oregánót. Az elkészített pácba beleforgatjuk a korábban közepes méretű kockákra felvágott csirkét, paprikát és ananászt. Legalább 2 órán keresztül pihentetjük a hűtőben.

4. A lilahagymát szintén közepes méretű kockákra vágjuk, majd egy nyársra váltakozva felszúrjuk a hozzávalókat. Az előmelegített grillrácsot beolajozzuk, majd magas lángon megsütjük a saslikokat, oldalanként kb. 7 percen át, míg a hús át nem sül teljesen.

Elkészítési idő: kb. 2 óra 50 perc
(előkészítés: 30 perc, pihentetés: 2 óra, sütés: 20 perc)

közepes **12 darab**

Pekándiós-kecskesajtos

Ananászos rukkolasaláta

HOZZÁVALÓK:
1 csomag rukkola, ½ ananász, 100 g MILFINA sajttallérok kecsketejből, 40 g pekándió, 30 ml CUCINA NOBILE olívaolaj, ½ citrom, 2 darab lime, 1 ek. GRANDESSA akácméz, friss menta

ELKÉSZÍTÉS:

1. A rukkolát alaposan megmossuk, majd szűrőben lecsöpögtetjük. Az ananászt meghámozzuk, kettévágjuk, majd óvatosan kivágjuk a középső kemény részt, és kb. 2 cm-es szeletekre vágjuk. Közepes lángon oldalanként 2-2 perc alatt megsütjük.

2. A mézet összekeverjük a citrom és lime levével, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd folyamatos keverés mellett hozzáöntjük az olívaolajat.

3. Tálaláshoz a rukkolát és az ananászt egy tányérra halmozzuk, megszórjuk nagyobb darabokra tört kecskesajttal, meglocsoljuk a dresszinggel és ízlés szerint dióval, durvára vágott mentával díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 30 perc
(előkészítés: 25 perc, sütés: 5 perc)

könnyű **4 fő részére**

Alkossunk közösen!

Maci pizza

HOZZÁVALÓK:

A pizzatésztához:
500 g HAPPY HARVEST finomliszt és egy kevés a nyújtáshoz, 1 csomag BELLA sütőpor, 1 tk. LE GUSTO tengeri só, 280 ml langyos víz, 2 ek. CUCINA NOBILE olívaolaj

A feltéthez:
1 kisebb cukkini, 1/2 piros és 1/2 sárga paprika, 1 kis fej vöröshagyma, pár szem HOLA! olívabogyó, néhány darab koktélparadicsom, 150 g NATUR AKTIV Bio passzírozott paradicsom, 125 g HOFBURGER reszelt mozzarella, 80 g TREMONDI finom szalámi, pár levél bazsalikom a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS:

1. A sütőt előmelegítjük 220 °C-ra (alsó-felső sütés). A feltéthez tetszés szerint felaprítjuk a zöldségeket.

2. A tésztához minden hozzávalót egy edénybe teszünk, és a kézi habverő dagasztókarjaival vagy kézzel sima tésztát dagasztunk belőle.

3. A tésztát belisztezett felületre helyezzük, és kisebb tésztagolyókat formázunk: 2 nagyobbat az arcoknak, 4 kisebbet pedig a füleknek. A tésztagolyókat kinyújtjuk egy sodrófával, majd összerakjuk a maci arcát. Az elkészült macikat egy sütőpapírral bélelt sütőlemezre helyezzük.

4. A pizzákat megkenjük a paradicsomszósszal, és megszórjuk a mozzarellával. A szalámit és az előkészített zöldségeket úgy helyezzük a pizzára, hogy vidám maciarcokat kapjunk.

5. A maci pizzákat egymás után kb. 15 perc alatt ropogósra sütjük. Sütés után a pizzákat friss bazsalikommal díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 45 perc
(előkészítés: 30 perc, sütés: 15 perc)

könnyű **4 fő részére**

Tipp
Idő szűkében használja praktikus pizzatésztánkat!

Gyümölcsös fagyasztott joghurt

HOZZÁVALÓK:

150 g friss gyümölcs (pl. eper, banán),
250 ml MILFINA habtejszín,
500 g MILFINA prémium gyümölcsjoghurt, pár levél menta és gyümölcs a díszítéshez,
vidám szilikonformák

ELKÉSZÍTÉS:

1. A gyümölcsöket megmossuk, adott esetben apróra vágjuk, és ezt követően pürésítjük. Aki a különösen finom fagylaltállagot szereti, az átpasszírozhatja a gyümölcsöket egy szűrőn.

2. A gyümölcspürét és a joghurtot elkeverjük. A habtejszínt félig felverjük, majd óvatosan összekeverjük a joghurttal.

3. A masszát beletesszük a szilikonformákba, és a formát finoman az asztalhoz ütögetjük, így a massza jobban eloszlik a formában. A gyümölcsös masszát éjszakára betesszük a mélyhűtőbe.

4. A fagyit kivesszük a formából, és friss bogyós gyümölcsökkel vagy mentával díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 8 óra 20 perc
(előkészítés: 20 perc, hűtés: 8 óra)

könnyű **8 fő részére**

Fogàsok 4 főre 2000 forint alatt

hideg

Paradicsomleves

HOZZÁVALÓK:

A paradicsomleveshez:
700 g paradicsom, 1 tk. LE GUSTO őrölt édesnemes fűszerpaprika, 1 csokor friss bazsalikom, 1 ek. LE GUSTO tengeri só, 1 ek. HAPPY HARVEST cukor, 2 ek. CUCINA NOBILE olívaolaj, ½ citrom leve

A csirkenyárshoz:
400 g HÚSMESTER csirkemellfilé, 1 ek. provence-i fűszer, LE GUSTO őrölt fekete bors, tengeri só, friss bazsalikom a díszítéshez, olívaolaj a sütéshez és a tálaláshoz

ELKÉSZÍTÉS:

1. Az apróra vágott paradicsomot pürésítjük, majd összekeverjük az őrölt paprikával, a bazsalikommal, sóval és cukorral, majd betesszük a hűtőbe kb. 3 órára. Hűtés után a pürésített leveshez hozzákeverjük az olívaolajat és a citromlevet, majd sóval és borssal fűszerezzük.

2. A csirkemellet csíkokra vágjuk, ízesítjük a provence-i fűszerekkel, sóval és borssal.

3. A csirkemellcsíkokat ráhúzzuk a nyársra, majd egy serpenyőben olívaolajon sütjük, oldalanként kb. 3 percig.

4. A paradicsomlevest egy tányérba merjük, ízlés szerint olívaolajat is csepegtethetünk rá. Végül a csirkenyársat a tányérra helyezzük, és friss bazsalikommal kínáljuk.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

Elkészítési idő: kb. 3 óra 25 perc
(előkészítés: 20 perc, pihentetés: 3 óra, sütés vagy grillezés: 5 perc)

közepes **4 fő részére**

vaníliafagylaltos

Palacsinta

HOZZÁVALÓK:

A tésztához:
400 g HAPPY HARVEST finomliszt, 1 ek. BELLA sütőpor, 100 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 3 db NATUR AKTIV Bio tojás, 450 ml MILFINA tej

A töltelékhez:
4 darab banán, 30 g HAPPY HARVEST FAIRTRADE nádcukor, 25 g MILFINA teavaj, 1 darab citrom frissen facsart leve, GRANDESSA vanília jégkrém, díszítéshez egy kevés CHOUCEUR Noir étcsokoládé

ELKÉSZÍTÉS:

1. A lisztet összekeverjük a sütőporral. A tojássárgáját 50 g cukorral felverjük, majd a tojásfehérjéhez hozzákeverjük a maradék cukrot és kemény habbá verjük. A két cukros masszát összedolgozzuk, majd hozzáadjuk a lisztet és végül a tejet is.

2. Forró serpenyőben, kevés olaj használatával a palacsinták mindkét oldalát aranybarnára sütjük.

3. A felszeletelt banánt összeforgatjuk a nádcukorral, majd 20 percig állni hagyjuk. Meglocsoljuk a citrom levével, kevés teavajat teszünk rá, és 200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 12 perc alatt aranybarnára sütjük.

4. Tálaláshoz a palacsinta közepébe helyezzük a sült banánt, majd a tetejére vaníliafagylaltot teszünk. Csokoládéreszelékkel díszítjük.

Elkészítési idő: kb. 50 perc
(előkészítés: 30 perc, sütés: 20 perc)

könnyű **4 fő részére**

Vegaburger

grillezett zöldséggel

HOZZÁVALÓK:
1 csomag AMERICAN Hamburgerzsemle, 400 g NATURE'S GOLD vörösbab, 2 gerezd fokhagyma, 200 g cukkini, 80 g HAPPY HARVEST panírmorzsa, 2 ek. CUCINA NOBILE olívaolaj a paprikához és egy kevés a pogácsához, 1 tk. LE GUSTO tengeri só és őrölt feketebors, egy-egy piros, sárga és zöld paprika

Az összeállításhoz:
4 szelet MILFINA szeletelt trappista sajt, ízlés szerint LOMEE ketchup és majonéz, 2 darab paradicsom felszeletelve, ¼ kígyóuborka felszeletelve, salátalevelek

ELKÉSZÍTÉS:

1. A megtisztított fokhagymát és a vörösbabot kézi mixer segítségével pürésítjük. Hozzáadjuk a finomra reszelt cukkinit, panírmorzsát, sót és borsot, majd az így kapott masszát 30 percig pihentetjük.

2. A masszát 4 egyenlő részre formázzuk, majd egy sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük. Sütés előtt fél órára a fagyasztóba tesszük a húspogácsákat, hogy jobban tartsák a formájukat.

3. A húspogácsát a grillre helyezzük, ízlés szerint meglocsoljuk egy kis olívaolajjal, majd oldalanként 3 percig sütjük.

4. Felcsíkozzuk a paprikákat, fűszerezzük, összekeverjük az olívaolajjal, majd egy serpenyőben 10 percig sütjük.

5. A félbe vágott zsemléket 2-3 percen keresztül pirítjuk a grillen, majd ízlést szerint összeállítjuk és tálaljuk a vegaburgert.

Elkészítési idő: kb. 1 óra 30 perc
(előkészítés: 1 óra, grillezés és főzés: 30 perc)

közepes **4 fő részére**

A nyár ízei az ALDI-ban!

BBQ

Marinádozott csirke felsőcombfilé
- magyaros vagy
- fokhagymás-zöldfűszeres

450 g/tálca

MAGYAR TERMÉK

BBQ

Marinádozott sertéstarja
- magyaros vagy
- zöldfűszeres-fokhagymás

500 g/tálca

BBQ

Berni virsli vagy Mini berni virsli

300 g vagy 250 g/csomag

LYTTOS

Halloumi grillsajt
- natúr vagy
- bazsalikomos vagy
- chilis

250 g/doboz

Saláta
- coleslaw vagy
- tzatziki

140 g/doboz

PANNON Cabernet Sauvignon Rosé

védett eredetű, száraz rozé

0,75 l/üveg

SZÁRAZ

FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET: 7-8 °C

SALÁTÁKHOZ, KÖNNYŰ TÉSZTÁKHOZ, HALÉTELEKHEZ

BBQ

Mustár-különlegesség

többféle

200 g/tubus

KARLSKRONE

Búzasör

5,0 % alkoholtartalom

0,5 l/doboz

BBQ

Faszénbrikett

FSC-tanúsított

4 kg/csomag

FSC

A felelősségteljes erdőgazdálkodás jeléért

BBQ

Fűszermalom

többféle

65 g, 55 g, 52 g, 50 g vagy 40 g/üveg

TEGYÜNK MA A HOLNAPÉRT!

Faszénbrikett fenntartható és felelős gazdálkodásból

A Namíbiából származó **FSC-tanúsítvánnyal** (Forest Stewardship Council – Felelős Erdőgazdálkodás Tanács) rendelkező faszénbrikett előállítása erdőirtás nélkül történik, a folyamat során **egyetlen fa sem kerül kivágásra.** A faszénbrikettet bozótból készítik, ritkításuk pedig jelentős mértékben hozzájárul számos namíbiai veszélyeztetett állatfaj megőrzéséhez. Emellett biztosítani tudja a helyiek megélhetését, hiszen munkalehetőséget kapnak. A tanúsítványrendszer igazolja, hogy a faanyag **fenntartható és felelős gazdálkodásból származik, az ökológiai és társadalmi normák betartását** rendszeresen **ellenőrzik** a helyszínen.

További grilltermékeink, tippek és inspirációk: